

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Simples 8 Litros - Regulação Termostática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19097064	<b>Modelo:</b>	TF-82 E
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

TF-82 E

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica simples de 8 litros em aço inoxidável, com regulação termostática (50-190°C). Ideal para cozinhas profissionais. Potência de 3,25 kW.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Simples 8 Litros — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma fritadeira (ou "fritadeira elétrica compacta") concebida para alta performance e durabilidade. Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta fritadeira elétrica de 8 litros assegura higiene superior e uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, ideal para restauração, bares e hotelaria.

Com um controlo termostático preciso que varia de 50°C a 190°C, incluindo um termóstato de segurança com rearme manual, permite-lhe alcançar a temperatura ideal para qualquer tipo de frito, desde batatas a rissóis. A facilidade de limpeza é garantida pelos elementos de aquecimento e painel removíveis, simplificando a manutenção diária e prolongando a vida útil do equipamento.

O indicador LED para o funcionamento do elemento de aquecimento e o sistema de drenagem de óleo com torneira incorporada nos modelos de 8 litros, otimizam as operações, tornando-as mais seguras e eficientes para o seu negócio.

### Aplicações

Esta fritadeira é a solução ideal para restaurantes, cafés, bares, *food trucks* e qualquer estabelecimento de *catering* que necessite de fritar alimentos de forma rápida e eficiente. Com a sua capacidade de 8 litros, é perfeita para cozinhas com volume de serviço médio, garantindo resultados crocantes e uniformes. A robustez dos cestos e o filtro de resíduos removível tornam-na adequada para uso contínuo, mantendo a qualidade do óleo e evitando a mistura de sabores.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	260 x 415 x 385
<b>Capacidade (l)</b>	8
<b>Potência (kW)</b>	3,250
<b>Tensão (V)</b>	230V-50/60Hz
<b>Tipo</b>	Simplex
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Regulação Temperatura</b>	50°C a 190°C
<b>Termóstato Segurança</b>	Com rearme manual
<b>Cesto Padrão</b>	1
<b>Drenagem Óleo</b>	Com torneira